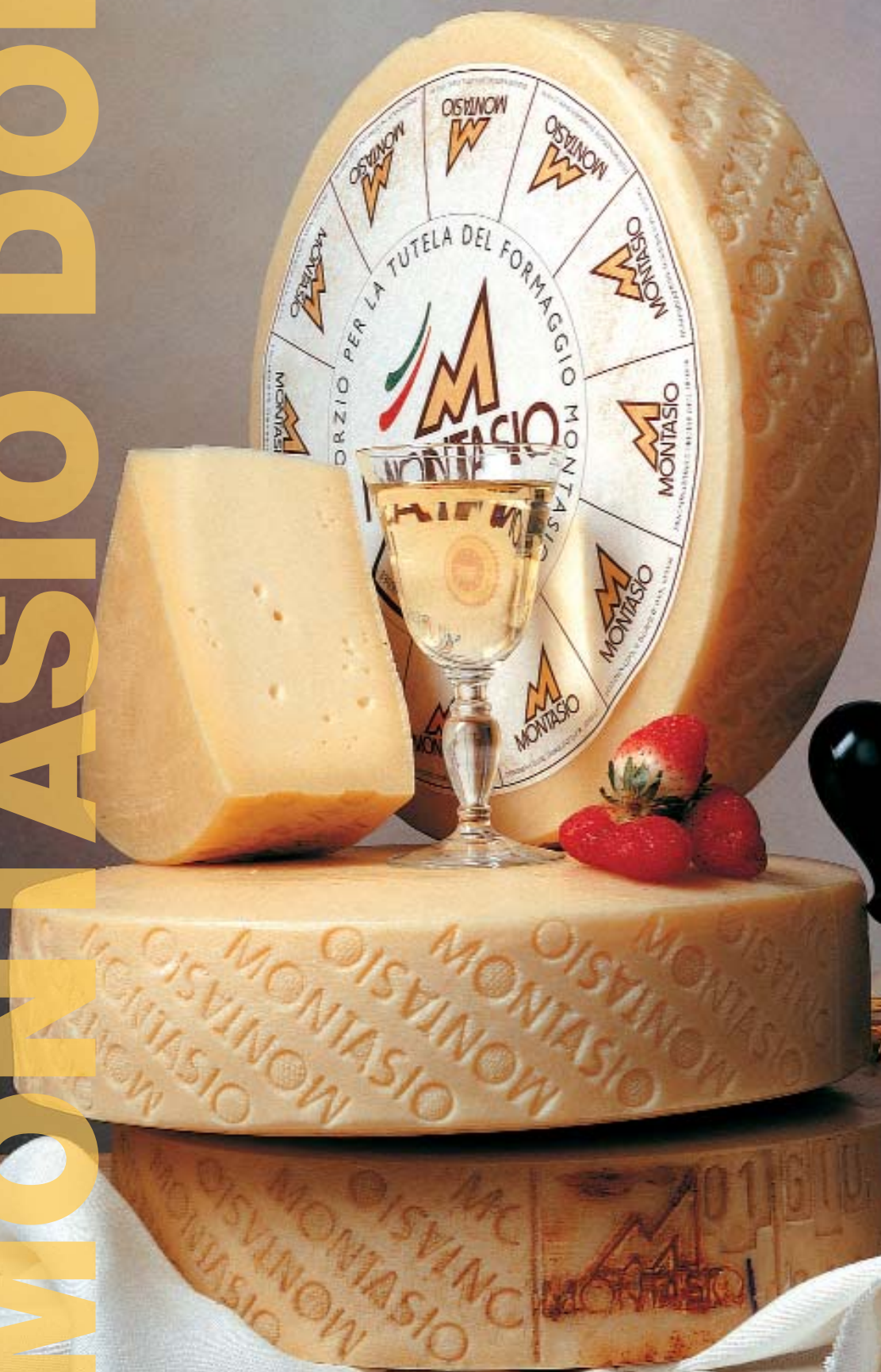


MONTASIO DOP

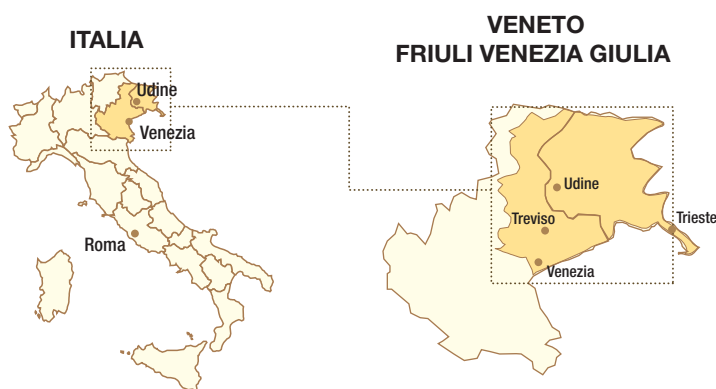


PRODOTTO

Il Montasio DOP è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura;
aspetto: forma cilindrica; facce piane o leggermente convesse di diametro 30/35 cm; scalzo massimo di 8 cm; da fresco presenta crosta liscia, regolare e elastica; nel formaggio da grattugia (almeno 12 mesi di stagionatura) la pasta si presenta compatta friabile con pochi e piccolissimi occhi;
peso: 6/8 kg;
colore: naturale, leggermente paglierino;
sapore: piccante e gradevole nel formaggio con almeno 12 mesi di stagionatura;
aroma: caratteristico;
stagionatura: minimo 60 giorni.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Montasio DOP comprende l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Una semplice "M" graficamente stilizzata che ricorda il profilo di una montagna, è il logo realizzato in due colori: ocre con i profili marroni. La dicitura, in caratteri maiuscoli, "Montasio" completa il marchio e appare anche sullo scalzo delle forme.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.06.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.06.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 135 dell'11.06.2002) - rinnovo D.M. 11.04.2008 (G.U. n. 98 del 26.04.2008)

CONTATTI

Consorzio Tutela Formaggio Montasio DOP
 Vicolo Resia 1/2 - 33033 Codroipo (UD)
 Tel. 0432.905317 - Fax 0432.912052
 info@formaggiomontasio.net - www.formaggiomontasio.net